



Spitzenkoch und Hotelier:
Matthias Hoffmann vom „Gasthof Hoffmann“
in Arnsberg-Rumbeck.

men kann, und natürlich die Zutaten“, sagt Matthias Hoffmann, der auch dafür sorgt, dass es zu den kulinarischen Highlights auch ein unterhaltendes Highlight gibt. Einmal hatte er den „Puten-Pater“ Reinald Rickert aus der Benediktiner-Abtei Königsmünster in Meschede eingeladen, dieses Jahr Förster Fritz Vetter – auch er sorgte für Stimmung. Und bevor dann fleißig im Kochtopf gerührt und im Ofen gebraten wird, erhält jeder Teilnehmer eine Kochschürze von Sindern – weniger zum Schutz vor Fettflecken und Saucenspritzern, sondern vielmehr als kleine Erinnerung für danach.

„Ich koche sehr gerne hier in der alten Dorfschule, die Sinderns sind ganz fantastische Gastgeber.“ Gastgeber, die selbst mitkochen. „Und wenn jemand Fragen zu den Geräten oder der Ausstattung hat, dann erklären und beantworten die beiden sie in aller Ruhe – toll“, freut sich Matthias Hoffmann schon auf sein nächstes Event bei Sindern. Welche kulinarische Kreation er dann zusammenstellt und welchen Überraschungsgast er dann mitbringt, bleibt vorerst noch sein Geheimnis ...

Gasthof Hoffmann

Im Mühlbachtal
Mescheder Strasse 80
59823 Arnsberg - Rumbeck

Telefon: 02931/13048
Telefax: 02931/13070

gasthof.hoffmann@web.de
www.gasthof-hoffmann.de

„Gan,z' tolle Ente“ mit Rosenkohl „al dente“

Event: Matthias Hoffmann kocht unter dem Tennendach

Nudeln „al dente“ kennt jeder. Rosenkohl „al dente“ vielleicht nicht. Kurz mit Wasserdampf gegart, schmeckt das Gemüse hervorragend zu Gans oder Ente. Deshalb hat Matthias Hoffmann den Hauptgang seines Menüs auch „Gan,z' tolle Ente“ genannt, in Anspielung auf das, was da auf den Tellern liegt.

Rund um den Tisch unter dem Dachgebälk der alten Dorfschule in Arnsberg-Niedereimer sitzen 14 Hobbyköche und zwei Gastgeber: Juliane und Ulrich Sindern. Sie laden seit 2003 mehrmals im Jahr zu herrlich leckeren Koch-Events ein. Chefköche sind im Wechsel die Köche von „Arnsberg Kulinarisch“. Einer von ihnen ist Matthias Hoffmann vom „Gasthof Hoffmann“ in Rumbeck.

„Die Küchen bei Sindern sind Haushaltsküchen, die sich auf solch einem hochmodernen Niveau bewegen, dass sie bestens für diese Koch-Events

geeignet sind“, sagt der Profi, der es ja wissen muss. Hochmodern kombiniert mit attraktivem Design – das hat auch den 43-Jährigen beim ersten Mal schwer beeindruckt. „Allein diese vielen chicen und praktischen Accessoires, die diese Küchen noch wärmer, noch freundlicher, noch attraktiver machen – toll. So etwas habe ich in meiner großen Küche nicht.“ Seine Küche ist eine Industrieküche, funktionell allein auf Restaurantbetrieb ausgerichtet. Die Küchen bei Sindern dagegen sind in der Regel für Einzelpersonen oder Familien gedacht.

Bei den Koch-Events wird in zwei großen und komfortabel eingerichteten Küchen mit Einbaugeräten der Spitzenklasse von Gaggenau und Imperial gekocht. „Wir bringen das Equipment mit: extravagantes Geschirr – passend zum Menü, die Rezepte, die jeder Teilnehmer am Ende mitneh-

Drei-Gänge-Menü für 8 Personen

Chefkoch Matthias Hoffmann empfiehlt



Terrine von Hirsch und Reh

Zutaten:

500g Hirschfleisch aus der Keule,
100g durchwachsendes Schweinefleisch,
100g Kalbfleisch, 4 Eiswürfel,
500g Sahne flüssig, 18g Salz, 4 cl Gin

Für die Einlage:

1 Essl. Pistazien, 1 Essl. Haselnüsse,
Pfeffer, 150g frischer Speck,
150g Rehfilet, 8-10 blanchierte Wirsing
oder Spinatblätter

- das Fleisch nacheinander durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen
- die Masse im Mixer nach und nach mit den Eiswürfeln und der Sahne verarbeiten
- Salz und Wacholderschnaps zufügen
- Haselnüsse und Pistazie hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken
- Terrinenform mit dem Speck auslegen und mit der Hälfte der Fleischmasse füllen

- die Rehfilets in die blanchierten Wirsing- oder Spinatblätter einhüllen und längs auf die Füllung legen
- die restliche Füllung darüber geben, oben auf die restlichen Speckscheiben legen
- Garung: im geschlossenen Gefäß im Wasserbad 50-60 Min in dem auf 150 Grad vorgeheizten Backofen garen
- vor dem Servieren auskühlen lassen
- dazu passt z.B. Cumberland sauce

Duett von Hase und Fasan

Fleisch

8 junge Fasanenbrüstchen mit Haut,
4 Hasenrückenfilet, Pfeffer, Salz und Öl zum Anbraten

Sauce

3 Möhren, 100 g Sellerie, 100 g Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 2 Eßl Öl, 500 ml Portwein,
100 ml Balsamico, 2 Zweige Thymian,
1200 ml Geflügelfond, Speisestärke

Beilage

1400 g Kartoffeln, 800 g Sellerie, 12 Ei
Schlagsahne, 40 g Butter, 640g Rosenkohl

Für die Sauce

- Möhren und Sellerie in 0,5 cm große Stücke schneiden
- Zwiebel und Knoblauch würfeln
- Gemüse in Öl andünsten
- mit Portwein und Essig aufgießen, Thymianzweige dazu
- bei mittlerer Hitze einkochen lassen und durch ein feines Sieb abschütten
- mit Geflügelfond aufgießen und einkochen (reduzieren)
- mit Speisestärke binden

Für das Püree

- geschälte Kartoffeln und den Sellerie in 2-3 cm Stücke schneiden
- 20-25 Min. in Salzwasser kochen
- Kartoffeln und Sellerie durch die Kartoffelpresse drücken
- Butter und Sahne dazu geben, mit Salz abschmecken

Fleisch

- zuerst die Fasanenbrüstchen auf der Haut anbraten, würzen und weitergaren
- Hasenfilet anbraten und würzen

Crêpes Normande

Teig

300g Mehl, 500ml Milch, 4 Eier, 40g Butter,
2 El Zucker, Prise Salz, Butterschmalz

Füllung

150g Zucker, 180g Butter, 300ml Weißwein,
4 El Ahornsirup, 6 Äpfel, 8cl Calvados, Saft
von einer Zitrone, 100g geschlagene Sahne

Teig :

- aus Mehl, Milch, Eier, Butter, Zucker und Salz einen Teig erstellen
- etwas Fett in eine erhitzte Pfanne geben und den Teig dünn ausbacken

Füllung :

- Äpfel schälen, in Spalten schneiden

- und mit Zitrone beträufeln
- Zucker karamellisieren, Butter dazu geben und mit Weißwein ablöschen
- mit Ahornsirup abschmecken und die Apfelspalten dünsten.
- vom Herd, Calvados und geschlagenen Sahne unterheben.

Sindern Küchen

Individuelle Küchenarchitektur

Stephanusweg 35
59823 Arnsberg-Niedereimer
Telefon: 02931/6141
Telefax: 02931/77550
E-Mail: info@sindern.de
www.sindern.de
jeden Sonntag 14-17 Uhr Schautag